



FICHA TÉCNICA

Cocktail de Frutas sin azúcar 3 kg

Código: 6006

Código EAN: 8427754060067

F.C.: 11/05/2020

F.R.: 23/06/2023



1. PRODUCTO:

Denominación comercial: cocktail de frutas con edulcorantes 3 kg.

Descripción: Producto obtenido por mezcla de dados de melocotón y pera, tid-bits de piña, uvas enteras sin semillas y mitades de cereza, envasados en medio líquido con edulcorantes en envases metálicos y procesados térmicamente hasta lograr su esterilidad comercial.

Características:

Capacidad	Peso neto	Peso escurrido
2650 ml	2650 g	1350 g

2. DATOS TÉCNICOS:

2.1 Parámetros físico-químicos:

vacío (Hg cm)	Presencia
pH	3.30 - 3.90
°Brix	5-9
Espacio de cabeza	máx. 10% de la altura del envase

2.2 Parámetros organolépticos:

Color	Característico de cada una de las frutas que lo componen
Sabor y aroma	Típico y característico de la mezcla de las frutas que lo forman
Textura	Homogénea, con piezas diferenciadas tiernas pero firmes

2.3 Tolerancias de calidad:

Defectos de color	2% peso
Defectos de textura	3% peso
Manchas y defectos superficiales (>6mm)	3% peso
Total	5% peso
Restos vegetales (>5mm)	2 en 1kg PN
Semillas sueltas	1 en 100gr PE
Materia extraña	ausencia
Sleevers	8%

3. INGREDIENTES:

3.1 Declaración de ingredientes:

Frutas en proporciones variables (dados de melocotón, dados de pera, uva, dados de piña, mitades de cereza), agua, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico, edulcorantes: ciclamato sódico y sacarina sódica, eritrosina tiñendo las cerezas.

3.2 Fórmula cuantitativa:

	%
Fruta	50.94
melocotón	25-50%
pera	20-40%
piña	6 medida mínima
uva	2.5 medida mínima
cereza	2.5 medida mínima
Agua	48.81
Ácido cítrico E330	0.20
Ácido ascórbico E300	0.02
Ciclamato Sódico E-952ii	0.02
Sacarina sódica E-954ii	0.01
Eritrosina E127	tiñendo las cerezas

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	Valores típicos por 100gr. de producto
Valor energético	135 kJ / 32Kcal
Grasas	0.1g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	7.1g
de los cuales azúcares	5.5g
Proteínas	0.3g
Sal	0g

5. MENCIONES DE ETIQUETAJE:

Producto **libre de alérgenos**: Ausencia de cereales con gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahustes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, altramuces, moluscos y sus derivados y de dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10ppm (Reglamento UE 1169/2011). Ausencia de ingredientes de origen animal.

Producto **libre de OGM**: No se han empleado sustancias modificadas genéticamente ni como ingredientes del producto ni en el proceso de fabricación. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

Producto **NO irradiado**: No se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final (Directivas 1992/2/CE y 1992/3/CE).

6. CARACTERÍSTICAS:

6.1 Características Microbiológicas:

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras incubación 7 días/37°C - conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. Ausencia de microorganismos y sustancias derivadas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

6.2 Características Toxicológicas:

El producto cumple con toda la legislación aplicable, y específicamente la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado (UE 396/2005, CE 1881/2006 y CE 1935/2004 y sus actualizaciones)

6.3 Codificación, consumo preferente y almacenaje:

Código impreso en la tapa.

Se recomienda el consumo del producto durante los 4 años posteriores a su fabricación, aunque transcurrido ese plazo no presenta ningún problema para la salud.

El producto debe conservarse a temperatura ambiente, preferiblemente entre 15-25°C y con humedad relativa inferior al 80%. Una vez abierto el contenido debe trasvasarse a un envase no metálico tapado, mantenerlo refrigerado y consumirlo antes de 48 horas.

7. ENVASE:

7.1 Envase primario:

Envase de hojalata electrolítica de 3 cuerpos con estañado diferencial 11.2 g/m² interior - 5.6g/m² exterior, apto para uso alimentario.

Dimensiones = 153Ø x 156mm

7.2 Secundario y logística:

uds/band	band/piso	pisos/palet	band/palet	uds/palet	peso palet	altura cm
6	5	10	50	300	880	1690